

Hier und heute

Orangentarte

Frisch, fruchtig und cremig: Diese Orangentarte von Konditormeister Marcel Seeger verführt mit zarter Orangencreme auf knusprigem Mürbeteig.

Rezept

Orangentarte

von Marcel Seeger, für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 75 g Zucker
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 230 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb und Salz vermischen. Das Mehl zufügen, alles zu einem glatten Mürbeteig verbinden und anschließend den fertigen Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Tarteform gut einfetten und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den durchgekühlten Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen und dann den Teig in die Form legen. Den Mürbeteig an den Rändern der Form hochdrücken und den Boden mit einer Gabel vielfach einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft. Nun den Teigboden in den Ofen geben, circa 20 Minuten goldbraun backen und dann abkühlen lassen.

Zutaten Orangencreme

- 310 ml Orangensaft, frisch gepresst oder gekauft
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 40 g Eigelb (entspricht 2 Eigelb von Eiern der Gr. M)
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Naturjoghurt

Zubereitung

Von dem Orangensaft 250 ml mit der Butter, dem Zucker und der Prise Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Orangensaft (60 ml), den Eigelben und Eiern gründlich verrühren. Sobald die Masse im Topf kocht, die Puddingpulver- Mischung zufügen und alles unter ständigem Rühren zu einer Creme verbinden. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und direkt den Naturjoghurt unterrühren. Die fertige Füllung in den in gebackenen Tarteboden füllen und glatt streichen. Die Orangentarte circa ein bis 2 Stunden abkühlen lassen, bis die Füllung fest geworden ist.

Dekotipp

Jedes Tartestück mit einer halben, frischen Orangenscheibe und einigen gerösteten gehobelten Mandeln ausgarnieren.